

200 - 200 S



120751 - 120767

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Германия

тел. +49 5258 971-0
факс: +49 5258 971-120
Горячая линия: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Версия: 1.0

Дата составления: 2024-05-13

Оригинальная инструкция по эксплуатации

1	Безопасность	2
1.1	Значение символики	2
1.2	Рекомендации по технике безопасности.....	3
1.3	Использование по назначению	8
1.4	Использование не по назначению	8
2	Общие сведения	9
2.1	Ответственность и гарантийные обязательства	9
2.2	Защита авторских прав.....	9
2.3	Декларация соответствия.....	9
3	Транспортировка, упаковка и хранение	10
3.1	Транспортная инспекция	10
3.2	Упаковка.....	10
3.3	Хранение	10
4	Технические данные.....	11
4.1	Технические характеристики.....	11
4.2	Обзор компонентов прибора	14
4.3	Функции прибора.....	17
5	Инсталляция и обслуживание	17
5.1	Инсталляция.....	17
5.2	Соответствующая кухонная посуда.....	19
5.3	Обслуживание	20
6	Очистка.....	36
6.1	Рекомендации на тему безопасности во время очистки.....	36
6.2	Очистка	36
7	Возможные неисправности	38
8	Утилизация.....	40



Перед эксплуатацией прибора прочитайте инструкцию по эксплуатации и храните ее в доступном месте!

Эта инструкция по эксплуатации описывает установку прибора, обслуживание и уход за прибором, а также является важным информационным источником и справочником. Знание и выполнение всех содержащихся в ней рекомендаций на тему безопасности и обслуживания, является условием безопасной и правильной работы с прибором. Кроме того, применяются положения о предотвращении несчастных случаев, правилах в области безопасности и гигиены труда, а также действующие правовые нормы в области применения прибора.

Перед началом работы с прибором и, в частности, перед его запуском прочитайте данную инструкцию по эксплуатации во избежание телесных повреждений и вещественного ущерба. Неправильная эксплуатация может стать причиной повреждений.

Эта инструкция по эксплуатации является неотъемлемой частью продукта, должна храниться в непосредственной близости от прибора и быть доступной в любое время. Вместе с передачей прибора должна быть также передана данная инструкция по эксплуатации.

RU

1 Безопасность

Прибор изготовлен согласно действующим в данный момент правилам техники. Несмотря на это прибор может представлять опасность, если им пользоваться не в соответствии с инструкцией или не по прямому назначению. Все лица, пользующиеся прибором, должны учитывать содержащуюся в данной инструкции информацию, и соблюдать указания по безопасности.

1.1 Значение символики

Важные указания по безопасности, а также предупредительная информация обозначены в данной инструкции соответствующими символами / знаками. Соблюдайте эти указания с целью предотвращения несчастных случаев, телесных травм и вещественного ущерба.



ОПАСНОСТЬ!

Символ **ОПАСНОСТЬ** предупреждает об угрозах, которые в случае несоблюдения осторожности, могут стать причиной тяжелых телесных повреждений или смертельного исхода.



ОСТОРОЖНО!

Символ **ОСТОРОЖНО** предупреждает об угрозах, которые, в случае неосторожности могут стать причиной средней тяжести травм, тяжелых телесных повреждений или смертельного исхода.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Символ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** предупреждает об угрозах, которые в случае пренебрежения этим предупреждением, могут стать причиной легких или средней тяжести травм.

ВНИМАНИЕ!

Символ **ВНИМАНИЕ** указывает на возможный материальный ущерб, который может возникнуть при несоблюдении инструкций по технике безопасности.

ПРИМЕЧАНИЕ!

Символ **ПРИМЕЧАНИЕ** означает возможность получения пользователем дополнительной информации или рекомендаций касательно эксплуатации прибора.

RU

1.2 Рекомендации по технике безопасности

Электрический ток

- Слишком высокое напряжение в сети или неправильная установка прибора могут стать причиной поражения электрическим током.
- Перед установкой сравнить параметры местной электросети с техническими параметрами прибора (смотрите заводскую табличку). Прибор подключать только в случае соответствия.
- Во избежание коротких замыканий содержите прибор в сухом состоянии.
- Если во время работы возникают неисправности, немедленно отключите прибор от источника электропитания.
- Не прикасаться к вилке прибора мокрыми руками.
- Никогда не прикасайтесь к прибору, который упал в воду. Немедленно отсоедините прибор от источника электропитания.
- Любого вида ремонтные работы, а также открытие корпуса могут быть выполнены только специалистами и соответствующими мастерскими.

- Не переносить прибор, держа его за присоединительный провод.
- Не допускать контакта провода с источниками тепла и острыми краями.
- Провод не подвергать изгибам, запутыванию, не завязывать его.
- Провод должен всегда находиться в разложенном состоянии.
- Никогда не устанавливать прибор или другие предметы на проводе.
- С целью отсоединения прибора от источника электропитания всегда следует пользоваться вилкой.
- Провод питания регулярно проверять на предмет повреждений. Не использовать прибор с поврежденным проводом питания. Если провод поврежден, во избежание опасности, его замену следует поручить персоналу сервисного обслуживания или электрику.
- Провод питания регулярно проверять на предмет повреждений. Не использовать прибор с поврежденным проводом питания. Если провод поврежден, во избежание опасности, его замену следует поручить персоналу сервисного обслуживания или электрику.

Легковоспламеняющиеся материалы

- Никогда не подвергайте прибор воздействию высоких температур, напр. плита, духовка, открытое пламя, обогреватели и т. д.
- Регулярно очищайте прибор, чтобы исключить риск возникновения пожара.
- Не накрывать прибор, напр. алюминиевой фольгой или салфетками.
- Пользуйтесь прибором только с предназначенными для этого материалами и при соответствующих настройках температуры. Материалы, пищевые продукты и остатки блюд могут воспламениться.
- Никогда не пользоваться прибором вблизи горючих, легковоспламеняющихся материалов (напр. бензин, спирт, алкоголь). Высокая температура вызывает испарение этих материалов, и в результате контакта с источниками воспламенения может произойти взрыв.
- В случае пожара, перед соответствующими действиями, направленными на гашение огня, отключите прибор от источника электропитания. Никогда не гасить огонь водой, пока прибор подключен к электросети. После гашения пожара позаботится о достаточном поступлении свежего воздуха.

Горячие поверхности

- Поверхности прибора во время работы становятся очень горячими. Имеет место опасность поражения электрическим током. Высокая температура сохраняется также после выключения прибора.
- Не прикасаться к каким-либо горячим поверхностям прибора. Следует пользоваться доступными элементами управления и ручками.
- Прибор транспортировать и очищать только после полного остывания.
- Никогда не распылять на горячие поверхности холодную воду или легковоспламеняющиеся жидкости.

Опасность облучения электромагнитными волнами

Воздействие микроволн на организм человека может привести к телесным повреждениям. Во избежание последствий угрозы следует соблюдать указанные ниже рекомендации по безопасности.

- Не включать прибор при открытой дверце, так как это может привести к чрезмерному и опасному облучению электромагнитными волнами.
- Никогда не следует заменять предохраняющих замков!
- Очень важно, чтобы дверца не была повреждена, и можно было их правильно закрывать. К опасным повреждениям дверцы относятся, напр.:
 - деформация дверцы, вмятины,
 - трещины или неправильно установленные петли и винтовые соединения,
 - поврежденная прокладка дверцы,
 - треснувшее стекло,
 - поврежденные элементы блокады.
- Между дверцей и прибором не должны находиться посторонние предметы.
- Прокладка дверцы должна быть герметичной и чистой, так как в результате её загрязнения и повреждения из прибора могут проникать электро-магнетические волны. Следует избегать появления в этих местах каких-либо осадков (моющих средств, пыли, жира и т.п.).

RU

Безопасность при эксплуатации печей Hi-Speed

- Не жарьте в устройстве продукты во фритюре. Горячее масло приводит к ожогам кожи или повреждению устройства.
- Блюда, подогретые в устройстве, становятся горячими неравномерно. Кроме того, контейнеры обычно не становятся такими горячими, как блюда. Следует тщательно проверять температуру блюд, особенно для детей.

Опасность получения ожогов!

- Нагревание жидкостей с помощью микроволновой энергии может привести к так называемому «замедленному бурному кипению». При этом жидкость достигает точки кипения, хотя снаружи не видно, чтобы она кипела. Поэтому особенно осторожно следует обращаться с контейнером. Уже небольшое сотрясение, например, при извлечении из устройства, может привести к разбрызгиванию жидкости. **Опасность получения ожогов!**
- Перед подогревом жидкого пищевого продукта его следует сначала размешать, чтобы избежать сильного кипячения.
- * Не вставляйте в устройство для подогрева детского питания в бутылках или других контейнерах.
- * Во избежание перегрева и возгорания не нагревайте вино, коньяк, ром или любые другие спиртосодержащие продукты.
- Не вешайте одежду, полотенца или тряпки над устройством.

Риск пожара / риск взрыва

- Не кладите в камеру термообработки какие-либо предметы (поваренные книги, кухонные полотенца и т.п.). Неожиданное включение устройства может повредить его или даже загореться.
- При подогреве или приготовлении блюд в горючих материалах, таких как пластиковые или бумажные контейнеры, устройство должно находиться под наблюдением из-за возможности нагрева.
- Когда материалы в камере термообработки загорятся, оставьте двери устройства закрытыми, выключите устройство и вытащите вилку или выключите главный предохранитель.
- Не используйте металлические кастрюли, сковороды или крышки. Металл может привести к образованию искр в камере термообработки. Используйте только контейнеры из материала, подходящего для микроволновых печей, устойчивые к высоким температурам. Учет рекомендации, содержащиеся в пункте „**Подходящая посуда для приготовления пищи**“.
- Не готовьте продукты питания или жидкости в плотно закрытых или герметичных контейнерах. Они могут лопнуть в устройстве или вызвать травму при их открытии!
- Свежие и сваренные вкрутую яйца в скорлупе и очищенные не должны нагреваться в устройстве, так как они могут взорваться.
- Продукты с твердой кожурой, такие как картофель, тыква, яблоки или каштаны, перед нагреванием следует проколоть.
- Не помещайте смесь воды с маслом или жиром в устройство, иначе они могут взорваться.

Обслуживающий персонал

- Прибор может обслуживаться только квалифицированным персоналом.
- Прибор не предназначен для обслуживания лицами (также детьми) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами с недостаточным опытом и/или ограниченными знаниями.
- Дети должны находиться под наблюдением взрослых, чтобы иметь уверенность, что они не играют прибором или не включают его.

Эксплуатация только под наблюдением

- Прибор может работать только под присмотром.
- Следует всегда находиться в непосредственной близости от прибора.

Неправильное использование

- Использование не по назначению или запрещенная эксплуатация могут стать причиной повреждения прибора.
- Прибором можно пользоваться только при условии, что его техническое состояние не вызывает сомнений и гарантирует безопасную работу.
- Прибором можно пользоваться только в случае, когда все присоединения были выполнены в соответствии с предписаниями.
- Прибор можно использовать только при условии что он чист.
- Применять только оригинальные запчасти. Никогда не следует самостоятельно ремонтировать прибор.
- Нельзя вводить какие-либо изменения или модифицировать прибор.

1.3 Использование по назначению

Любое применение прибора с целью, отличающейся от его нормального назначения, описанного ниже, запрещено. Такое применение считается формой эксплуатации не по назначению.

Данные примеры эксплуатации считаются соответствующими назначению:

- Приготовление блюд при использовании соответствующей посуды.

1.4 Использование не по назначению

Использование не по назначению может привести к телесным повреждениям и вещественному ущербу в результате опасного электрического напряжения, пламени и высоких температур. С помощью прибора можно выполнять только работы, которые описаны в данной инструкции по эксплуатации.

Следующие примеры эксплуатации считаются использованием, не соответствующим назначению:

- Обогревание помещений
- Сушка полотенец/одежды
- Хранение легковоспламеняющихся предметов
- Использование неподходящей посуды
- Подогревание и разогрев горючих, вредных для здоровья, легко испаряющихся или подобных жидкостей или материалов.

2 Общие сведения

2.1 Ответственность и гарантийные обязательства

Все сведения и рекомендации, содержащиеся в этой инструкции по эксплуатации были составлены с учетом действующих предписаний, актуального уровня инженерно-технических исследований, а также нашего многолетнего опыта и знаний. Действительный объем поставок может отклоняться при спецзаказах, предъявлении дополнительных заказных условий поставок или по причине новейших технических изменений, отличающихся от описанных здесь объяснений и многочисленных чертежных изображений. Производитель не несет никакой ответственности за повреждения и вред вследствие:

- несоблюдения рекомендаций,
- использования не по назначению,
- введения пользователем технических изменений,
- применения несоответствующих запчастей.

Мы оставляем за собой право на технические изменения изделия в рамках улучшения эксплуатационных характеристик и дальнейшего исследования.

2.2 Защита авторских прав

Инструкция по эксплуатации и содержащиеся в ней тексты, чертежи и прочие изображения защищены авторскими правами. Размножения любого вида и в любой форме – даже частично – а также использование и/или передача содержания третьим лицам запрещены без письменного согласия изготовителя. Нарушение ведет за собой последствие возмещения убытков. Мы оставляем за собой право на предъявление дальнейших претензий.

2.3 Декларация соответствия

Прибор соответствует действительным нормам и директивам ЕС. Это подтверждается нами в Заявлении о соответствии ЕС. При необходимости мы с удовольствием отправим Вам соответствующее Заявление о соответствии.

3 Транспортировка, упаковка и хранение

3.1 Транспортная инспекция

После получения доставки незамедлительно проверить прибор на предмет комплектности и возможных повреждений, возникших во время транспорта. При внешне опознаваемом транспортном повреждении прибор не принимать или принять с оговоркой. Размер ущерба указать в транспортных документах / накладной перевозчика. Заявить о рекламации. О скрытом ущербе заявить сразу после обнаружения, так как заявку на возмещение ущерба можно подать лишь в пределах действующих сроков для рекламации.

В случае недостачи частей или аксессуаров свяжитесь с нашим Отделом по обслуживанию клиентов.

3.2 Упаковка

Не выбрасывайте упаковочный картон вашего прибора. Он может вам понадобиться для хранения, при переезде или если в случае возможных повреждений вы будете высылать прибор в сервисную службу.

Упаковка и отдельные элементы выполнены из материалов, подлежащих вторичной переработке, такие как пленка и полиэтиленовые мешки, картонные упаковки.

В случае утилизации соблюдайте предписания, действующие в вашей стране. Сдавайте вторично перерабатываемый упаковочный материал в пункт сбора материалов вторичной переработки.

3.3 Хранение

До установки прибора его следует держать в нераспакованном виде, а во время хранения соблюдать нанесенные на внешней стороне маркировки по установке и хранению. Упаковки хранить исключительно при следующих условиях:

- в закрытых помещениях
- в сухом и свободном от пыли месте
- вдали от агрессивных веществ
- в месте, защищенном от воздействия солнечных лучей
- в месте, защищенном от механических сотрясений.

При длительном хранении (более 3 месяцев) регулярно контролируйте общее состояние всех частей и упаковки. В случае необходимости замените упаковку на новую.

4 Технические данные

4.1 Технические характеристики

Название:	Snackjet 200
№ арт.:	120751
Материал:	нержавеющая сталь
Материал камеры термообработки	нержавеющая сталь
Размеры камеры термообработки (шир. x гл. x выс.) в мм:	305 x 305 x 185
Программы термообработки, программируемые индивидуально, для:	1024
Количество этапов термообработки макс. на программу:	15
Диапазон температур от – до в °С:	25 - 280
Настройка времени от - до в сек - мин.:	0 - 20
Скорость вентилятора в %:	10 - 100
Количество магнетронов	1
Мощность микроволн:	1,5 кВт
Сила конвекции:	3,0 кВт
Время разогрева в мин:	8
Тип защиты:	IPX3
Мощность присоединения:	3,5 кВт 230 В 50 Гц
Размеры (шир. x гл. x выс.) в мм:	460 x 650 x 630
Вес в кг:	71,0

Мы оставляем за собой право на внесение технических изменений!

Название:	Snackjet 200 S
№ арт.:	120767
Материал:	нержавеющая сталь, лакированная
Материал камеры термообработки:	нержавеющая сталь
Размеры камеры термообработки (шир. x гл. x выс.) в мм:	305 x 305 x 185
Программы термообработки, программируемые индивидуально, для:	1024
Количество этапов термообработки макс. на программу:	15
Диапазон температур от – до в °С:	25 - 280
Настройка времени от - до в сек - мин.:	0 - 20
Скорость вентилятора в %:	10 - 100
Количество магнетронов	1
Мощность микроволн:	1,5 кВт
Сила конвекции:	3,0 кВт
Время разогрева в мин:	8
Тип защиты:	IPX3
Мощность присоединения:	3,5 кВт 230 В 50 Гц
Размеры (шир. x гл. x выс.) в мм:	460 x 650 x 630
Вес в кг:	71,0

Мы оставляем за собой право на внесение технических изменений!

Версия / характеристики

- Цвет
 - 120751 – серебряный
 - 120767 - черный
- Подключение устройства: готово к подключению
- Функции:
 - сочетание горячего воздуха и микроволн
 - горячий воздух
 - микроволны
- Возможности настройки: температура, время, интенсивность микроволн
- Регулировка температуры: термостатическая с точностью до 1°C
- Таймер
- Термостат
- Функция start-stop
 - вручную
 - автоматически с помощью дверного контакта
- Функция паузы
- Разъемы USB: сохранение / импорт для программ вместе с фотографиями
- Дисплей:
 - программы, время, ход выполнения программы
 - цветной дисплей, 5 дюймов
- Цифровой дисплей
- Главный выключатель
- Вкл./выкл.
- Управление:
 - электронное
 - сенсорное
- Важное примечание: используйте только подходящую посуду для приготовления пищи
- В комплект входят:
 - 1 воздушная перегородка, 280 x 305 мм
 - 1 лопатка Snackjet
 - 1 корзина Snackjet, 290 x 220 мм
 - 1 противень для пиццы, Ø 260 мм

4.2 Обзор компонентов прибора

120751 / 120767

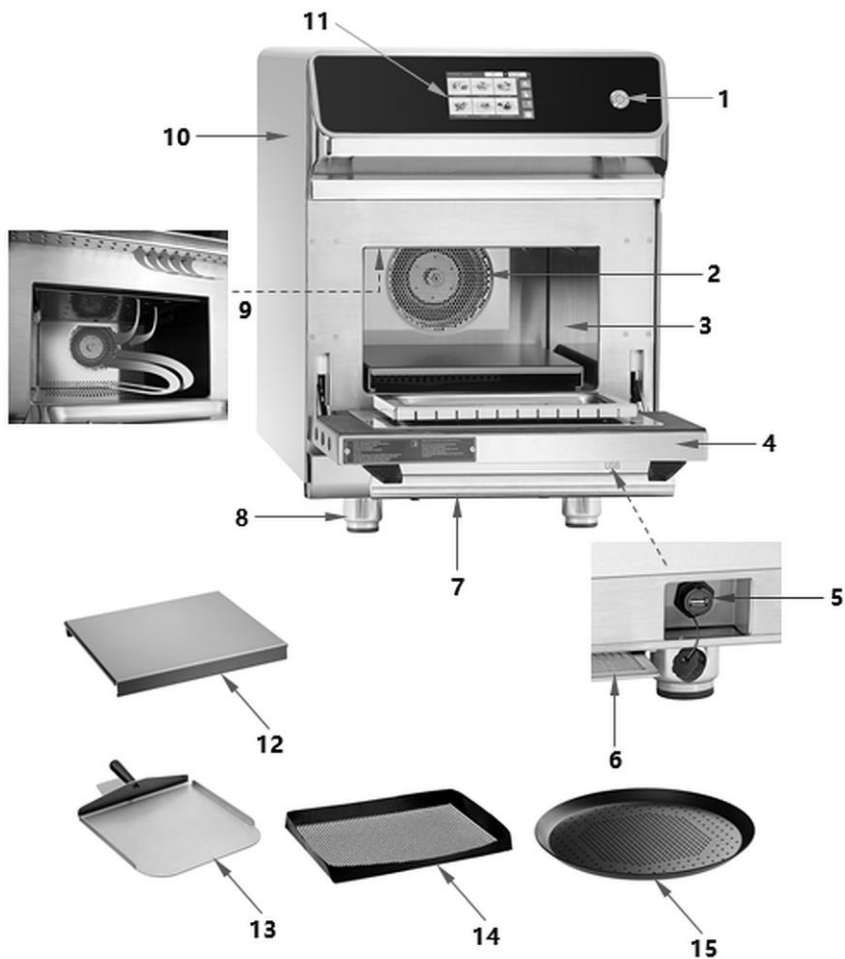


Рис. 1

Описание рис. 1

- | | |
|---|---------------------------------------|
| 1. Главный выключатель | 2. Вентилятор |
| 3. Камера термообработки | 4. Двери устройства |
| 5. Разъем USB | 6. Фильтр |
| 7. Ручка дверцы | 8. Ножки, регулируемые по высоте (4x) |
| 9. Вентиляционные отверстия камеры термообработки | 10. Корпус |
| 11. Дисплей | 12. Воздушная перегородка |
| 13. Лопатка Snackjet | 14. Корзина Snackjet |
| 15. Противень для пиццы | |

Аксессуары (входит в комплект поставки)

Воздушная перегородка Snackjet (12, рис. 1), артикул № E0907010037

- Материал: алюминий
- Характеристики:
 - подходит для микроволновых печей
 - **не** пригодна для мытья в посудомоечной машине
- **Важные рекомендации:**
 - необходима для приготовления всех блюд
 - не готовить блюда непосредственно на воздушной перегородке, использовать соответствующую посуду или бумагу для выпечки
- Размеры: шир. 280 x гл. 305 x выс. 30 мм
- Вес: 0,71 кг

RU

Лопатка Snackjet (13, рис. 1), артикул № 120752

- Материал: алюминий, пластик
- Предназначена для: вынимания пищи
- С фиксированной ручкой
- Характеристики: **не** пригодна для мытья в посудомоечной машине
- Размеры: шир. 300 x гл. 410 x выс. 62 мм
- Вес: 0,54 кг

Корзина Snackjet (14, рис. 1), артикул № 120753

- Материал: стекловолокно, политетрафторэтиленовое покрытие
- Предназначена для: приготовления небольших блюд
- Характеристики:
 - подходит для микроволновых печей,
 - **не** пригодна для мытья в посудомоечной машине
- Размеры: шир. 290 x гл. 220 x выс. 30 мм
- Вес: 0,064 кг

Противень для пиццы Snackjet (15, рис. 1), артикул № 120758

- Материал: алюминий, с покрытием
- Предназначен для: Snackjet 200
- Модель:
 - Ø 260 мм
 - дно перфорированное
 - круглая
- Характеристики: подходит для микроволновой печи
- Размеры: шир. 260 x гл. 260 x выс. 15 мм
- Вес: 0,22 кг

Важные рекомендации

ВНИМАНИЕ!

Продукты, содержащие сильные кислоты или соль, могут повредить аксессуар.

При использовании аксессуаров всегда обращайтесь внимание, чтобы они не соприкасались с пищевыми продуктами, содержащими сильные кислоты или соль.

Обратите внимание, что кислоты, основания и/или соли металлов в сочетании с водой и/или атмосферным кислородом могут растворять чистый алюминий образуя соединения алюминия (III).

1. Аксессуары следует чистить сразу после каждого использования под теплой проточной водой с помощью мягкой тряпочки или губки. В случае необходимости использовать мягкое чистящее средство.
2. Аксессуары сполоснуть чистой водой.
3. В завершение аксессуаров следует тщательно осушить.

4.3 Функции прибора

Сочетание конвекционной печи и микроволновой печи гарантирует, что при использовании подходящей посуды практически любой перекус сохранит свою хрусткость, свежесть и сочность. Благодаря 1024 программам и 15 этапам термообработки можно приготовить самые разнообразные перекусы в кратчайшие сроки и без лишних проблем.

5 Инсталляция и обслуживание

5.1 Инсталляция



ОСТОРОЖНО!

В случае неправильной установки, настроек, обслуживания, техобслуживания или при неправильном обращении с прибором могут возникнуть телесных повреждения и вещественный ущерб.

Установку и монтаж, а также ремонт прибора может выполнять только авторизованный технический сервис в соответствии с действующими в данной стране предписаниями.

RU

Распаковка / установка

- Распаковать прибор и удалить все внешние и внутренние упаковочные элементы, а также предохранительные средства на время транспорта.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасность удушения!

Сделать невозможным доступ детям к упаковочным материалам, таким как полиэтиленовые пакеты и пенополистироловые элементы.

- Если на приборе находится защитная пленка, ее следует снять. Защитную пленку снимать медленно, чтобы на поверхности не оставались остатки клея. Остатки клея удалить салфеткой, смоченной в соответствующем растворителе.
- Следует обращать внимание, чтобы не повредить номинальную табличку и предупреждения на приборе.
- **Никогда** не следует устанавливать прибор во влажных и мокрых зонах.
- Прибор установить так, чтобы был обеспечен беспрепятственный доступ к присоединению с целью немедленного отключения.
- Прибор размещать на поверхности со следующими характеристиками:

- ровная, с достаточной грузоподъемностью, устойчивая к воздействию воды, сухая и устойчивая к высоким температурам
 - достаточно большая, чтобы без проблем работать с прибором
 - легко доступная
 - с хорошей вентиляцией.
- Следует соблюдать достаточное расстояние от края стола. Прибор может опрокинуться и упасть.
 - Следует соблюдать минимальное расстояние 60 мм от стен и предметов с левой и правой сторон, а также 140 мм сверху. Перед устройством держите достаточно места для открытия двери.
 - При установке устройства никогда не закрывайте и не блокируйте вентиляционные отверстия, а также вытяжку паров на задней стенке: теплый воздух из электрической системы и пары из камеры термообработки выпускаются через эти отверстия, обеспечивая тем самым правильную работу устройства.
 - Съёмный жироулавливающий и пылевой фильтр под устройством всегда должен быть чистым. Обратите внимание, чтобы на нем никогда не было пыли и грязи.

RU

Подсоединение к источнику тока

- Проверить, соответствуют ли технические данные прибора (см. номинальный щиток) данным имеющейся электрической сети.
- Подключить прибор к одинарной, соответствующим образом предохраненной сетевой розетке с соответствующим штырем заземления. Не подключать прибор к многофункциональной розетке.
- Провод присоединения проложить таким образом, чтобы никто не мог на него наступить или споткнуться.
- Не использовать для прибора внешнее реле времени или пульт дистанционного управления.

5.2 Соответствующая кухонная посуда

Следующая таблица поможет выбрать правильную посуду для приготовления пищи:

Контейнеры, устойчивые к высоким температурам		
Закаленное стекло	√	Не используйте посуду с металлическими элементами (например, золотые каймы на тарелке). Микроволны не проходят через металл
Стеклокерамика	√	
Термостойкая керамика	√	
Пластиковый контейнер		
Специальный пластиковый контейнер, пластиковые контейнеры, пригодные для печи	√	Не используйте при определенных высоких температурных настройках
Посуда		
Легковоспламеняющиеся контейнеры из бумаги, картона	x	
Пищевая пленка, пластиковая пленка	x	
Другие элементы		
Защелки для пакета, этикетка	x	При нагревании в печи не должно быть кухонных аксессуаров
Столовая посуда	x	
Внутренний датчик температуры	x	

5.3 Обслуживание

Подготовка устройства

1. Перед использованием очистить устройство внутри и снаружи, и его аксессуары согласно указаниям, описанным в разделе 6 „Очистка”.
2. Помытые поверхности и аксессуары следует тщательно высушить.
3. Подключить устройство к соответствующей, одиночной розетке.

Включение устройства



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасность получения ожогов!

Во время работы корпус и двери устройства сильно нагреваются и остаются горячими в течение некоторого времени после выключения устройства.

Не следует прикасаться к устройству во время работы или сразу после его выключения.

Открывать и закрывать устройство только с помощью ручки дверцы.

Для эксплуатации используйте предусмотренные для этого ручки и элементы управления.

Аксессуары и посуда становятся очень горячими во время работы устройства.

Для изъятия горячих блюд следует пользоваться лопаткой Snackjet или кухонными тряпочками/защитными рукавицами.

1. Включить устройство с помощью главного выключателя, который находится на панели управления.
В главном выключателе загорится зеленая индикаторная лампа работы.
После короткой паузы на дисплее появится символ ВКЛ / ВЫКЛ.
2. Нажмите символ ВКЛ / ВЫКЛ., чтобы перейти в главное меню.

Элементы управления / отображаемые сообщения

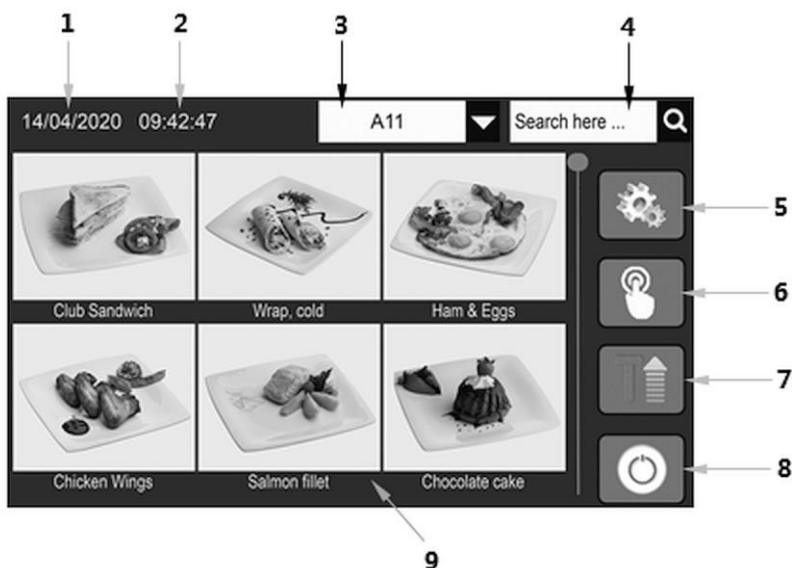


Рис. 2

- | | |
|---------------------------------|--------------------------------|
| 1. Дата | 2. Время |
| 3. Программа термообработки | 4. Поле поиска |
| 5. Кнопка настройки | 6. Кнопка выбора |
| 7. Кнопка установки температуры | 8. Кнопка включения/выключения |
| 9. Выбор меню | |

RU


Настройки меню

В главном меню вы можете выбрать из предустановленных рецептов (автоматически) и индивидуально настроенных программ термообработки (вручную). Можно сохранять до 1024 рецептов.



Каждая программа термообработки может содержать до 15 этапов обработки, при этом можно индивидуально устанавливать температуру, время и интенсивность микроволн.

Чтобы иметь возможность вводить в рецепты, например, новые фотографии, устройство имеет интерфейс USB. Интерфейс USB находится в нижней части устройства за панелью, которая удерживается на месте двумя магнитами.

Фотографии или полные рецепты можно просто переместить. Рецепты могут быть удалены в любое время по одному или все одновременно.


1. Нажмите кнопку  , чтобы установить температуру предварительного нагрева.

Температура предварительного нагрева может быть установлена от 25 °C до 280 °C.

2. Нажать кнопку Вкл./выкл.  , для подтверждения настройки.
3. Нажать чуть дольше кнопку Вкл./выкл.  , чтобы вернуться в главное меню.

Предустановленные программы термообработки / рецепты

Предустановленные программы термообработки представлены в главном меню с помощью фотографии. При нажатии на фото выбирается соответствующий рецепт.

Нажатие кнопки START  запускает процесс термообработки. Если предварительно заданная температура еще не достигнута, на дисплее отображается предупреждение. Если процесс все-таки следует продолжить, предупреждение необходимо отменить.

RU

Индивидуальная настройка программ / рецептов

1. Чтобы перейти к настройкам, на дисплее нажмите изображение (например, пицца).

На дисплее появится следующее сообщение:

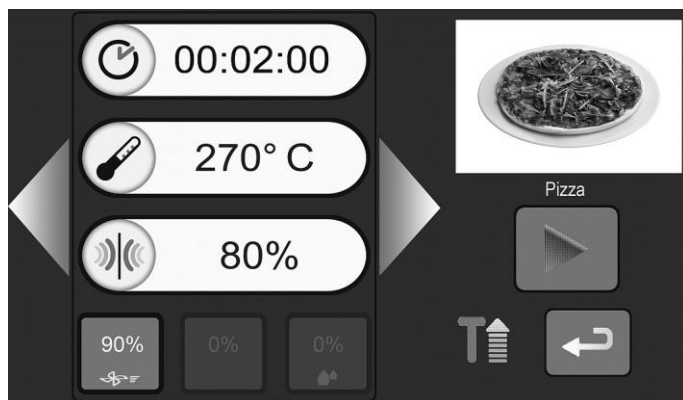
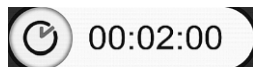


Рис. 3



Нажимая на кнопки со стрелками или вы можете перейти к следующему или предыдущему этапу термообработки. Вы можете вызвать или изменить необходимые параметры для каждого этапа термообработки.



2. Нажмите на это поле, чтобы изменить отображаемое время термообработки.

Открывается цифровая клавиатура.

3. Установите желаемое время термообработки.



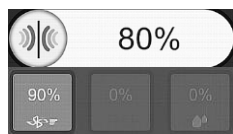
4. Нажмите на это поле, чтобы изменить отображаемую температуру термообработки.

Открывается цифровая клавиатура.

5. Установите желаемую температуру термообработки.




Если вы нажмете на этот символ, на дисплее отобразится текущая температура в камере термообработки.




6. Нажмите на это поле, чтобы установить требуемую интенсивность микроволн и скорость вентилятора.


При повторном нажатии на левое из трех полей,

показанных ниже,  можно увеличить скорость вентилятора с шагом 10%.

При повторном нажатии на центральное поле задается требуемая интенсивность микроволн в диапазоне от 0% до 100%.

7. Установите температуру предварительного нагрева, нажав на поле .

Когда на дисплее появится , предварительный нагрев завершен, устройство готово к размещению в нем блюд.

Когда на дисплее появляется , это означает, что температура выше, чем предварительно установлено, устройство охлаждается.

8. Нажав на поле , вы можете вернуться в главное меню.

9. Нажмите на кнопку „START“, , чтобы запустить установленную программу термообработки.

Появляется следующее сообщение:

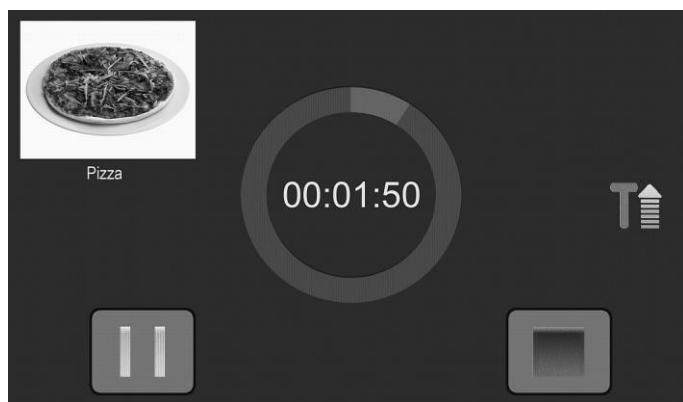


Рис. 4

10. Чтобы остановить процесс термообработки, нажмите на поле .

11. Чтобы продолжить процесс термообработки, нажмите вновь на поле .

12. Чтобы закончить процесс термообработки, нажмите на поле .

РЕКОМЕНДАЦИЯ:

Если во время термообработки открывается дверь, слышен сигнал и появляется следующее сообщение:

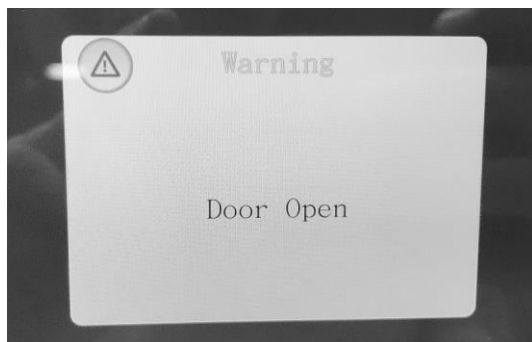


Рис. 5

После закрытия двери процесс термообработки продолжается.
Если предварительно заданная температура не достигнута, система сигнализирует об этом:

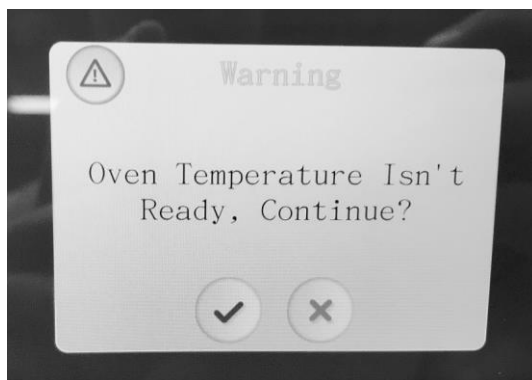



Рис. 6

Если вы нажмете кнопку , но в печи не будет помещено никаких блюд, появляется следующее сообщение:

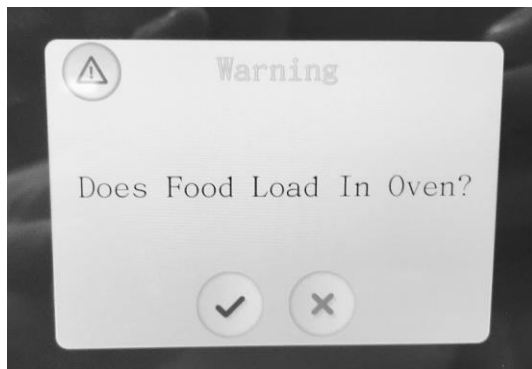


Рис. 7

13. Вставьте блюда в устройство и подтвердите, нажав на .

После завершения процесса термообработки открывается окошко:

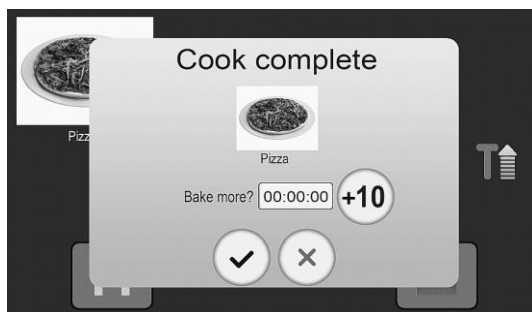




Рис. 8

14. Нажмите на „+10“, чтобы добавить 10 секунд времени термообработки, а затем на , чтобы продолжить.

15. Нажмите на , чтобы прервать процесс термообработки.

Когда дверь все еще открыта, отображается предупреждение: „Двери открыты“.




16. Чтобы продолжить процесс термообработки, закройте двери устройства.

Быстрая настройка рецепта



Рис. 9

Этот режим обычно используется для тестирования и разработки новых рецептов, здесь все параметры задаются с нуля.

1. Нажать кнопку .
2. Нажмите на кнопку со стрелкой, , чтобы добавить новый этап термообработки.
3. С помощью соответствующих полей задайте желаемые параметры (время, температура, скорость вентилятора, мощность микроволн) для нового этапа термообработки.
4. Нажмите на символ , когда настройки завершены.

РЕКОМЕНДАЦИЯ!

Дополнительные предложения по приготовлению блюд в Snackjet можно найти на сайте www.bartscher.com

Системные настройки

В этом меню вы можете запросить и изменить различную информацию о системе и устройстве.

Настройка рецепта

1. В главном меню нажмите на символ



Откроется следующее окно:

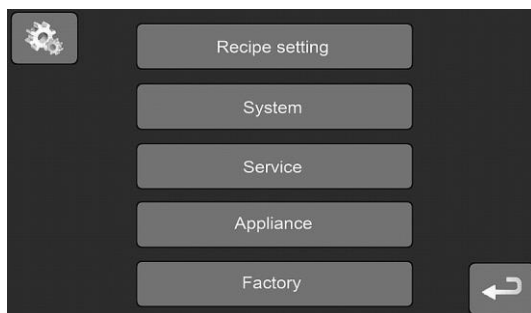


Рис. 10

2. Нажать на кнопку „Настройка рецепта”.

Откроется следующее окно:

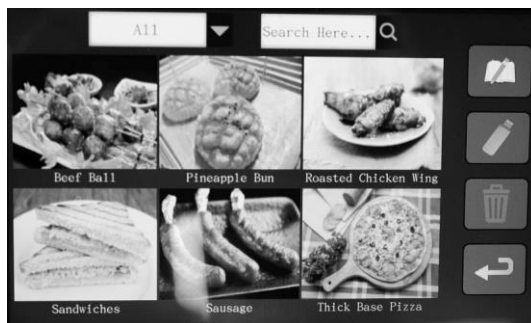


Рис. 11

Инсталляция и обслуживание

3. Выберите одну из предопределенных категорий, щелкая на соответствующее изображение на дисплее.



Чтение и сохранение рецептов. Чтение: рецепты с USB-накопителя переносятся в меню устройства, Сохранение: рецепты, установленные из меню устройства, загружаются на USB-накопитель.



Рецептуры, фотографии или настройки, которые больше не нужны, можно удалить, нажав на это поле.



Щелкая по этому полю, можно приготовить новый рецепт. Затем появляется следующее сообщение:

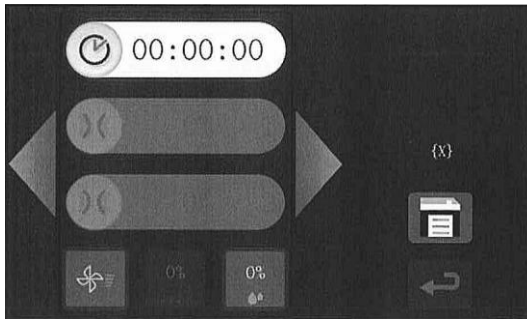





Рис. 12

4. Выберите соответствующие настройки параметров для каждого этапа программы термообработки.

Для каждой программы термообработки можно установить максимум 15 фаз обработки.

5. Сразу после завершения ввода настроек для данного этапа термообработки для сохранения нажмите на это поле .

6. Нажмите на поле , чтобы подготовить надлежащим образом следующий этап термообработки, а затем на , чтобы сохранить настройки.

Сообщение может выглядеть, например, так:

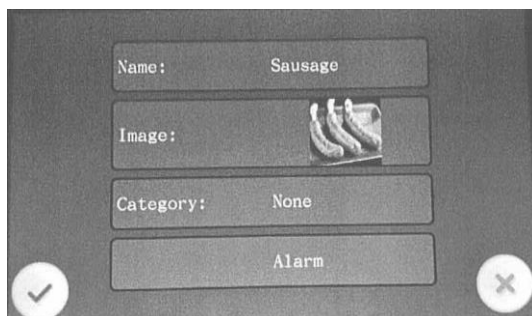


Рис. 13

7. Нажмите на соответствующую картинку для рецепта из выбранной категории.

Вы можете выбрать следующие категории: Завтрак, обед, ужин, меню на весь день и т.д.

8. Чтобы дать рецепту название, нажмите на поле "Название", а затем с помощью кнопок (как показано ниже) введите соответствующее название:



Рис. 14

С помощью поля внизу по правую сторону дисплея вы можете выбрать язык для клавиатуры.


Если для одной программы предусмотрено более двух этапов термообработки, для каждого из этих этапов может быть установлен сигнал оповещения, кроме последнего этапа.

9. Нажмите на кнопку "Будильник", чтобы установить информацию о будильнике следующим образом:




Рис. 15

10. Выберите „Индекс этапа термообработки” и введите номер для этапа термообработки, например 1.
11. Выберите „Включить будильник”.
12. Выберите „Да”, если для данного этапа обработки должен быть установлен будильник, или ”нет”, если будильник не должен быть активирован.
13. Кроме того, для последующих этапов термической обработки настройки должны выполняться так, как описано выше, за исключением последнего этапа.
14. Нажмите „Отмена”, и для отмены будильника выберите между вариантом ”Вручную” и „Автоматически”.

Вручную: чтобы остановить будильник необходимо нажать на 

Автоматически: через несколько секунд будильник автоматически останавливается

15. Нажмите „Название”, чтобы изменить название этого будильника (оно должно быть установлено!).

16. После выполнения настроек, чтобы сохранить их, нажмите на .

Система

1. Нажмите „Система“ в главном меню, чтобы перейти к интерфейсу настроек системы.

Дальнейшие настройки можно ввести на следующем экране:

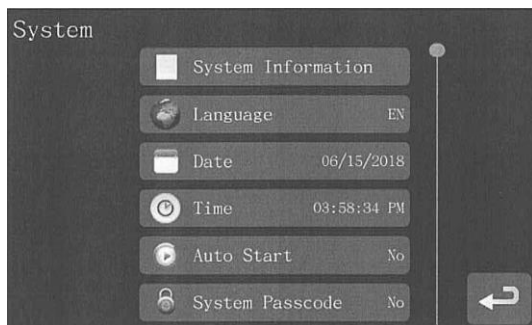


Рис. 16

RU

2. **„Язык“**: нажмите на это поле и выберите нужный язык.
Доступны следующие языки: немецкий, английский, французский, итальянский, голландский, польский, русский.
3. **„Дата“**: нажмите на это поле и введите настройки для текущей даты.
Установленная дата отобразится на дисплее.
4. **„Время“**: нажмите на это поле, чтобы установить правильное время.
Установленное время также отобразится на дисплее.
5. **„Автоматический запуск“**: нажмите на это поле, чтобы установить автоматическое время для начала приготовления данного рецепта.
6. **„Код доступа к системе“**: необходимо создать пароль для ввода системных настроек.

Сервис

1. Нажмите в главном меню на „**Сервис**“, пароль это ****(пароль звучит * * * * (для авторизации пароля необходимо связаться с продавцом или производителем)).



Рис. 17

В этом интерфейсе меню вы можете проверить или ввести дальнейшие настройки сервиса:

„**Подсчет продуктов**“: нажмите здесь, чтобы узнать, как часто использовалось каждое меню.

„**Подсчет времени работы**“: общее время работы всех заданных наборов параметров, например, „Время включения (часы)“.

„**Диагностика**“: диагностический экран для технического обслуживания устройств.

„**Просмотр журнала событий**“: в этом журнале регистрируются сбои.

„**Копировать данные журнала на USB-накопитель**“: копирование необходимых данных на USB.

„**Код доступа к сервису**“: ***пожалуйста, обратитесь к продавцу или производителю для авторизации пароля.).

Вы можете установить пароли, чтобы попасть на этот уровень меню и заблокировать несанкционированный доступ.

Устройство

1. Нажмите на поле „Устройство“.

Пароль это *** (пожалуйста, обратитесь к продавцу или производителю для авторизации пароля.).

В этом интерфейсе меню вы можете проверить или ввести дальнейшие настройки устройства:



Рис. 18



Рис. 19

„Копировать данные устройства с USB-накопителя“: загрузка данных устройства с USB-накопителя.

„Копировать данные устройства на USB-накопитель“: передача данных устройства на USB-накопитель.

„Яркость дисплея“: чем выше цифра, тем ярче дисплей.

„Громкость будильника“: установка будильника громче или тише.

„Звук будильника“: настройка звука будильника.

„**Единица измерения температуры**“: выбор между °C (Celsius) и °F (Fahrenheit).

„**Изменить изображение рецепта**“: управление изображением рецепта, добавление и удаление.

„**Код доступа к рецепту**“: после создания, перед вводом данных он должен быть введен на странице параметров рецепта.

„**Код доступа к устройству**“: пароль администратора для ввода настроек устройства.

„**Демо-режим**“: „да“- для Демо-режима работает только сенсорный экран, нет функции нагрева, „нет“ - работают как сенсорный экран, так и функция нагрева.

„**Восстановить заводские значения по умолчанию**“: восстановление заводских настроек.

„**Обновить встроенное ПО**“: обновление или исправление программного обеспечения, восстановление, создание резервных копий и обновление приложений

„**Время затемнения подсветки**“: установка времени для затемнения яркости экрана.

„**Показать детали рецепта**“: установите „нет“, чтобы скрыть детали параметров процесса термообработки.

„**Дата истечения срока права на использование**“: установка даты истечения срока аренды, чтобы предотвратить задолженность покупателя.

Выключение устройства

1. Для выхода из главного меню нажмите кнопку Вкл / выкл. на дисплее устройства.
2. Выключить устройство с помощью главного выключателя, который находится на панели управления.
3. Отключить устройство от сети электропитания (вынуть вилку!).

6 Очистка

6.1 Рекомендации на тему безопасности во время очистки

- Перед очисткой прибор следует отсоединить от источника электропитания.
- Оставить прибор, чтобы он полностью остыл.
- Следить за тем, чтобы в прибор не попадала вода. Во время очистки никогда не погружать прибор или вилку в воду или другие жидкости. Для очистки прибора не следует использовать струю воды под давлением.
- Не использовать для очистки прибора острые или металлические предметы (нож, вилка). Острые предметы могут повредить прибор, а при контакте с токоведущими элементами стать причиной поражения током.
- Не использовать агрессивные средства, содержащие растворители или какие-либо едкие чистящие средства. Они могут повредить поверхность.
- Используйте только подходящие чистящие средства или моющие средства для печей, неабразивные нейлоновые губки, кухонные салфетки и чистящие тряпочки.

ОСТОРОЖНО!

При очистке устройства надевайте соответствующие средства индивидуальной защиты, такие как резиновые перчатки, защитные очки и т. д.

6.2 Очистка

Ежедневная очистка

РЕКОМЕНДАЦИЯ!

Чистя прибор каждый день после использования, вы можете избежать пригорания остатков выпечки или мяса, а также обеспечить надлежащий стандарт гигиены, а также продлить срок службы устройства.


1. Устройство следует регулярно очищать в завершение рабочего дня, и в случае необходимости чаще или после длительного периода неиспользования.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасность получения ожогов!

Максимальная температура устройства может достигать 280 °С.

Не очищайте устройство во время процесса охлаждения. Весь процесс охлаждения длится припл. 30 минут.

2. В режиме Standby нажмите на , чтобы быстро охладить устройство. Когда температура упадет до 70 ° C, процесс охлаждения автоматически остановится.
3. Открыть двери устройства.
4. Камеру термообработки очищать с помощью мягкой, влажной тряпочки с добавлением мягкого чистящего средства.
5. В случае сильных загрязнений использовать общедоступные средства для очистки печи. Соблюдать рекомендации производителя такого чистящего средства.
6. Протрите камеру термообработки чистой влажной тряпкой.
7. Тщательно очистите корпус и стеклянную дверь устройства изнутри и снаружи мягкой влажной тканью и мягким чистящим средством.
8. Очищайте воздушный фильтр на задней стенке устройства соответствующей щеткой или пылесосом.
9. Опорожните и очистите резервуар для остаточной воды отвода паров.
10. Вытяните жирулавливающий и пылевой фильтр, расположенный под устройством, и очистите его под теплой проточной водой с мягким чистящим средством.
11. В завершение тщательно осушить все очищенные компоненты и поверхности с помощью мягкой тряпки.
12. Установите жирулавливающий и пылевой фильтр под устройством в предусмотренном для этого компоненте.

Аксессуары

1. Аксессуары следует очищать после каждого использования. Следовать указаниям в разделе **4.2 "Обзор компонентов прибора / Важные рекомендации"**.

7 Возможные неисправности

В приведенной ниже таблице описаны возможные причины и способы устранения сбоев в работе или ошибок, возникающих во время работы прибора. Если не удастся устранить неисправности, обратитесь в сервисный центр.

При этом следует обязательно указать номер артикула, название модели и серийный номер. Эти данные можно найти на номинальной табличке прибора.

Ошибка	Возможная причина	Решение
Устройство не работает	Нет подачи электропитания	Возобновить электропитание и повторно подключить устройство
	Неправильно подсоединена вилка	Вынуть вилку и правильно вставить ее в розетку
	Сработал защитный термостат	Нажмите кнопку RESET на задней стенке устройства и перезапустите устройство
Устройство подключено к электричеству, но не нагревается	Неправильно закрыта дверь	Устраните препятствия, закройте дверь должным образом
	Устройство не включено.	Включите и нагрейте устройство
Предупреждение "Открытая дверь" появляется, хотя дверь закрыта	Остатки еды блокируют дверь	Устраните препятствия, закройте дверь должным образом
	Неправильно закрыта дверь	Повторите открытие и закрытие, чтобы убедиться, что дверь правильно закрыта.
	Неисправный датчик дверного замка	Обратиться в пункт сервисного обслуживания

Ошибка	Возможная причина	Решение
Неудовлетворительный эффект термообработки	Камера термообработки загрязнена (жир, остатки пищи)	Тщательно очистите устройство в соответствии с инструкциями в разделе "Очистка"
	Выбрано неправильное меню или программа	Выбрать правильную программу термообработки
	Исходное состояние пищевых продуктов было несоответствующим (замороженным или охлажденным)	Перед загрузкой устройства убедитесь, что продукты находятся в рекомендуемом состоянии
	Спецификации продуктов питания не являются правильными	Убедитесь, что вес и размер продуктов соответствуют стандартам
Поврежден показатель температуры	Поврежден датчик температуры	Обратиться в пункт сервисного обслуживания
Слишком низкая температура термообработки	Вытяжка паров, вентиляционные отверстия, жирулавливающий и пылевой фильтр, возможно, заблокированы	Откройте вентиляционные отверстия, регулярно очищайте все компоненты
	Устройство еще не полностью нагрето	Нагрейте устройство до установленной температуры, а затем оставьте его на холостом ходу в течение 5 минут
	Повреждена грелка	Обратиться в пункт сервисного обслуживания
Слишком горячий магнетрон	Через воздушный фильтр в устройство не попадает холодный воздух	Удалить грязь и пыль, которые блокируют впускное отверстие воздушного фильтра
Вентилятор двигателя слишком горячий		

8 Утилизация

Электрические приборы



Электрические приборы имеют этот символ. Электрические приборы следует утилизировать надлежащим и экологически безопасным способом, подвергать вторичной переработке. Нельзя выбрасывать электрические приборы вместе с домашними отходами. Отсоединить прибор от источника электропитания и удалить из прибора присоединительный провод.

Электрические приборы следует передавать в специально организованные пункты приема.